Aperitif Empfehlungen



The Illusionist Azzurino Aperitivo - 11%
bitter, süß, erfrischend
mit Prosecco oder Tonic €8,50

Fallling leaves mit ginger beer
€9,50





Winterspritz
Aperol & Cranberry
€8,90

Espresso Martini
€12



Aperitivo Arancia mit Tonic - Alkoholfrei
€7,90



Lavendel Spritz
mit Prosecco oder Tonic
€7,90

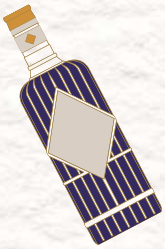


Lavendel Gin Tonic
€11,00

Granatapfel Martini Spritz -
auch alkoholfrei
€7,90



Alkoholfreier Gin Tonic - The Illusionist
€9,00



Chandon Spritz - Schaumwein mit Orangenschale, Kräutern und Gewürzen



€8,90

Sanbitter Tonic - Alkoholfrei
mit Holunder & Zitrone
€7,90



LA STALLA

MENÜ

VON UNSEREM KÜCHENCHEF TIM RUMMEL

Vorspeise

ROTE-BETE-CARPACCIO 12.9

Hauchdünn aufgeschnittene Rote Bete mit Birne, gerösteten Walnüssen und cremigem Ziegenkäse, garniert mit feinen Wildkräutern

KLASSISCHES RINDERTATAR 80 GR. 18.9

150 GR. 32.9

Frisch zubereitetes Tatar vom argentinischen Rinderfilet, verfeinert mit gehobelter Belper Knolle und einem Hauch frischem Estragon

ROH MARINIERTER SAIBLING 17.9

Heimischer Saibling in einer erfrischenden Apfel-Gurken-Vinaigrette, serviert mit knackigem Daikon-Rettich und Knusprigen Reisnudeln

Hauptgerichte

ACQUARELLO RISOTTO 27.9

Cremiges Risotto aus dem legendären Acquarello-Reis mit feinherbem Radicchio, gereiftem Balsamico und knackigen Pekannüssen

ATLANTIK-KABELJAU & MIESMUSCHEL 30.9

Auf der Haut gebratenes 200 gr. Kabeljaufilet und frische Miesmuscheln in einer samtigen Beurre Blanc, serviert mit Keniabohnen und Kartoffeln.

Dessert

MILLE-FEUILLE VON DER ZWETSCHGE 12.9

Knuspriger Blätterteig geschichtet mit aromatischer Zwetschen, frische liebstöckel und feiner Topfencreme, serviert mit einem hausgemachten Sauerrahm-Eis

Als Gruß aus der Küche: Ofenfrisches Baguette serviert mit Aioli und Chimichurri.
(Extra Portion Brot € 2,00)

LA STALLA MENÜ

Vorspeise

PROVOLETA 14.9

Gebackener Provolone-Käse auf knackigem Friseesalat, serviert mit fruchtigen Tomaten und knusprigen Croutons

CEVICHE VON DER ARGENTINISCHEN ROTEN GARNELE 23.9

Frisch mariniere Rotgarnelen mit gegrillter Paprika, feuriger Jalapeño, frischem Koriander und knusprigem Papadam

HAUSGEMACHTE EMPANADAS 5.9

Traditionell gefüllte argentinische Teigtaschen
Rindfleisch | Spinat Gorgonzola | Humita | Caprese | Pollo

Salate

CLASSIC CAESAR SALAD 16.5

Knackiger Römersalat mit klassischem Caesar-Casing, Parmesan und Croutons

wahlweise serviert mit saftigem Supreme Kikok-Huhn 8.9

BUNTER BABYSPINAT-SALAT 12.9

Junger Babyspinat und feines Kraut mit knackiger Walnuss, fruchtigem Apfel, Karottenstreifen und gepickelten roten Zwiebeln, verfeinert mit frischen Kräutern

wahlweise serviert mit goldbraun gebackenem Ziegenkäse 5.9

Extras

PORTION BROT	2.0
PORTION ALIOLI	3.0
PORTION CHIMICHURRI	3.5

LA STALLA

MENÜ

PARRILLA ARGENTINA VON SANTINO SAMBRANA

Frische Steaks direkt aus unserem Holzkohlegrill

TABLA ARGENTINA 450 GR.

Die traditionelle Fleischplatte mit einer exklusiven Auswahl der besten argentinischen Grillspezialitäten.,inkl. einer Beilage nach Wahl — 45

LOMO

180 GR	36
250 GR	44
300 GR	56

Zartes argentinisches Rinderfilet – das edelste und magerste Stück
inkl. einer Beilage nach Wahl

PUNTA DE LOMO — 39

200 gr. Filetspitze, saftig und auf den Punkt gegrillt
inkl. einer Beilage nach Wahl

RINDERFILETSPIESS — 39

Zarte 160 Gr. Rinderfiletwürfel mit Speck ummanteln und gemüsse am Spieß, über offener Flamme zubereitet.
inkl. einer Beilage nach Wahl

OJO DE BIFE

250 GR.	37
300 GR.	48

Saftiges Rib-Eye-Steak mit dem charakteristischen Fettkern für maximalen Geschmack
inkl. einer Beilage nach Wahl

BIFE DE VACIO

250 GR.	37
300 GR.	48

Flankensteak – ein traditioneller argentinischer Cut, besonders geschmacksintensiv und saftig
inkl. einer Beilage nach Wahl

GEGRILLTER OKTOPUS 150 GR. — 31

Zart gegarter Oktopus mit feinen Röstaromen
inkl. einer Beilage nach Wahl

LA STALLA BURGER-HAMBURGUESA GAUCHA — 25

Saftiges Rindfleisch-Patty 200 gr. im fluffigen Bun mit hausgemachten Saucen und frischen Zutaten
Speck | Karamelisierten Zwiebeln
inkl. einer Beilage nach Wahl

LA STALLA

MENÜ

Beilagen extra

WILDER BROKKOLI 6.5

Knackiger wilder Brokkoli, verfeinert mit einer würzigen Tomatillo-Creme

KENIABOHNEN 6.5

Grüne Keniabohnen, geschwenkt in hausgemachter, herzhafter Speckmarmelade

KLASSISCHE POMMES FRITES 6.5

Außen knusprig, innen feinhackig

LA RATTE KARTOFFELN 6.5

Edle französische La Ratte Kartoffeln, in der Pfanne leicht geröstet

KLEINER BEILAGENSALAT 6.5

Frische Blattsalate der Saison mit feinem Hausdressing

Soßen

ECHTE HANDARBEIT, DIE MAN SCHMECKT

KALBSJUS 4.5

Klassisch über Stunden eingekochte, kräftige Kalbssauce

BÉARNAISE 4.5

Frisch aufgeschlagene Butter-Kräutersauce mit aromatischem Estragon

PFEFFERSAUCE 4.5

Cremige Sauce mit grünem und schwarzem Pfeffer parfümiert

LA STALLA

MENÜ

Dessert

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE — 12.9

Hauchdünner Pfannkuchen mit traditioneller argentinischer Karamellcreme, Heidelbeeren und einer erfrischenden Zitronennote

EIS & SORBET

Eine feine Auswahl an wechselnden Eis- und Sorbetsorten – fragen Sie gerne unseren Service. Portion Preis — 3.2

AFFOGATO — 5.9

Eine Kugel cremiges Vanilleeis, „ertränkt" in einem heißen, kräftigen Espresso

FRANUI — 8.5

Schokolierte Himbeeren aus Patagonien. Außen knackig-kalt, innen fruchtig-zart.
Vollmilch | Zartbitter | Himbeerschokolade

FRANUÍ GOLD-CARAMEL STRAWBERRY BITES — 8.5

Gefrorene Erdbeeren, umhüllt von weißer Schokolade und feiner goldener Karamell-Schokolade.

GETRÄNKE

BIERE

Erdinger Brauhaus Helles Fass	0.3	4.00
	0.5	5.10
Erdinger Alkoholfreies Helles	0.5	5.10
Radler	0.3	4.00
	0.5	4.70
Erdinger Weissbier Urweisse	0.5	5.30
Erdinger Weissbier Alkoholfrei	0.5	5.30
Erdinger Weissbier Dunkel	0.5	5.30
Hopf Russ	0.5	5.10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzener still/sprudel	0.75	5.60
	0.25	2.90
Tafelwasser mit Kohlensäure	1.0	3.50
	0.5	2.50
Coca Cola	0.33	3.90
Coca Cola Zero	0.33	3.90
Paulaner Spezi	0.5	4.20
Zitronenlimo	0.5	4.20
Orangenlimo	0.5	4.20
Oransoda	0.33	3.90
Lemonsoda	0.33	3.90

SAFTSCHORLEN

Apfel Trüb, Orange, Holunder, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber	0.3	4.10
	0.5	5.20

WARME GETRÄNKE

Espresso	2.80
Espresso Macchiato	3.00
Espresso Corretto	6.00
Espresso Doppio	5.20
Caffè Crema	4.00
Cappuccino	4.20
Latte Macchiato	4.40
Caffè Moretta	6.20
Heiße Schokolade	4.8
Tasse Tee	3.9
Entkoffeiniert	+ 0.50

LONGDRINKS

Sanbitter	4.50
Crodino	4.50
Aperol Spritz	7.50
Limoncello Spritz	7.50
Campari Spritz	7.90
Clementine Spritz	7.90
Basilico Spritz	7.90
Martini Spritz mit Granatapfel Schweppes	7.90
Sanbitter oder Crodino mit Tonic	7.50
Hugo	7.50
Weissweinschorle	6.00
Cuba Libre	11.00
Campari Soda / Orange	7.90
Negroni	9.50
Fernet mit Cola - typisch argentinisch	7.50

GIN TONIC

Gin Mare	42.7 %	12.00
Alpspitz	45%	12.00
Malfy	41%	11.00
Bombay	40%	11.00

DIGESTIVE 4CL

Ramazotti	30%	4.00
Amaro Del Capo	35%	4.00
Anice	28%	4.00

GRAPPA 2CL

Moscato	41%	4.50
Lagrein	41%	4.50
Grappa Barrique Riserva	41%	4.50

SCHNÄPSE 2CL

Old Williams - Edelbrand	42%	6.50
Wald Himbeere - Edelbrand	42%	6.50
Enzian	40%	4.00
Obstler	38%	4.00
Alte Himbeere, Prinz	41%	4.00
Alter Williams, Prinz	41%	4.00
Alte Marille, Prinz	41%	4.00
Haselnuss, Hausschnaps	35%	4.00
Zirben, Hausschnaps	35%	4.00
Limoncello, Hausschnaps	30%	4.00
Baileys	17%	4.00

WEINE

OFFENE WEINE

ROT	0,2
Cabernet Sauvignon, Chile Halbtrocken	8.5
Trumpeter, Malbec 100 % Argentinien Trocken	9.5
Carla Chiaro, Bonarda 100 % Argentinien Trocken	9.5

ROSÉ -	0.I	0,2
Alma Atlantica	6.5	8.5

WEISS -	0,I	0,2
Lugana Zenegaglia DOC	5.5	7.50
Nals Margreid Kalk Chardonnay	6.0	8.00
Al Alba Albariño	6.5	8.50
Terras Gauda Albariño	6.5	8.50
Torrontes, Argentinien	6.5	9.00

PROSECCO -	0,2
Metico Prosecco DOC	6.00

ROT

	FLASCHE 0.75
Lagrain Gries DOC, Egger-Ramer *Trocken, 13% - Südtirol*	39.00
Primitivo Tagaro *Puglia, 15% - Italien*	35.00
Nero di Troia Tagaro *Puglia, 15% - Italien*	39.00
Biscardo Amarone della Valpolicella *Italien DOCG, 15.5%*	58.00
Rioja Crianza, Luis Cañas *Garnacha, Graciano, Malvasía, Tempranillo und Viura, 14% - Spanien*	39.00

SEKT

Metico Prosecco DOC *Fruchtig leicht, semi sparkling, 11% - Italien*	23.00
Ferrari Rosé *Trento DOC*	59.00
Ferrari Maximum *Brut, Trento DOC*	59.00
Cavva CAUTIU **Brut Imperial**	39.00

WEISS

	FLASCHE 0.75
Cà dei Fratti Lugana 13% - Italien	39.00
Nals Margreid Kalk *Chardonnay, 13.5% - Südtirol*	33,00
Ca' del Prato Prima Vera *Garganega, Cortese, Friulano und Chardonnay, 12.5% - Italien*	26.00
Baccarara TorreVento *Bombino Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc, 13.5% - Italien*	35.00
Navegando - Al Alba *Albariño, 11.5% - Spanien*	34.00
Terras Gauda *Albariño, 12.5% - Spanien*	34.00
Torrontes, Luigi Bosca Argentinien 100% Torrontes, Vistalba, Lujande Cuyo Frischund spritzig mit lang anhaltendem Zitrusfinish	33.00
Viognier 34 Mendoza Argentinien Trocken, fruchtig und aromatisch,	31.00

ROSÉ

	FLASCHE 0.75
Alma Atlántica Rosé *Mencia, 10.5% - Spanien*	33,00

Alle unsere Weine gibt es auch für Ihren Weingenuss zu Hause – fragen Sie einfach nach unseren Außer-Haus-Preisen

ARGENTINISCHE & CHILENISCHE WEINE

ROT

Trumpeter Malbec, Rutini Wines 0.75l 42.00
100% Malbec - Valle de Uco
Voller Körper und samtige Tannine im Abgang

Gentle Cabernet Sauvignon Reserva, Taparacá Chile 39.00
100% Cabernet Sauvignon halbtrocken, feinherb fruchtig und weich

Rutini Cabernet Sauvignon Malbec 45.00
50% Cabernet Sauvignon, 50% Malbec - *Valle de Uco*
Körperreicher Cabernet trifft auf die weichen süßen Tannine des Malbec

Luigi Bosca Cabernet Sauvignon 45.00
100% Cabernet Sauvignon - *Maipú & Luján de Cuyo*
Fest im Gaumen mit feinen Tanninen und langem Finish

Primera Impresion Cabernet Sauvignon
100% Cabernet Sauvignon -*Valle del Maule, Chile*
intensiven Rubinrot mit Aromen von reifen Brombeeren, saftigen Pflaumen und dunklen Beeren. Feine Nuancen von Vanille, Kaffee und Schokolade.

Polkura Syrah 47.00
100% *Syrah Marchigüe, Colchagua, Chile*
intensive Aromen von schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, mit festem Tannin und einer eleganten, kühlen Frische im Abgang.

Carla Chiaro Bonarda, Bodega Carelli 44,00
100% *Bonarda - Rivadavia*
Aromen von reifen schwarzen Kirschen, Pflaume und feinen Gewürzen mit Schokoladennote

Luigi Bosca Malbec Valle de Uco "De Sangre" 55.00
100% Malbec - Altamira/Villa Seca, Valle de Uco
Kompakt und konzentriert mit langem, komplexem Abgang

Rutini 85.00
100% Malbec - Mendoza, Argentina
tiefen Farbe und intensiven Aromen von reifen Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren,

Tarapacà Gran Reserva, Valle del Maipo Chile 46.00
95 % Carménère und 5 % Petit Verdot, trocken kräftig und würzig

Madero Reserva Cabernet Franc, Bodega Carelli 45.00
100% Cabernet Franc - Rivadavia
Frische Aromen von Himbeeren und roten Früchten mit floralen Noten, Erdebeer- und Pflaumenaromen sowie süße Tannine im Mund

LUI ÚMILE Malbec, 100 % - 48.00
Trocken, recht weich mit fein buttrigem Ton, Aromen roter Beeren Veilchen, Vanille

Alle unsere Weine gibt es auch für Ihren Weingenuss zu Hause – fragen Sie einfach nach unseren Außer-Haus-Preisen